Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 4. Warszawa, 31 lipca 1926 roku. № 31

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Prof. Dr. ANDRZEJ KRZEMECKI.

Z Państwowej Szkoły Piwowarskiej przy Wyż. Szkole Przemysłowej w Krakowie.

(Dokończenie).

Wracając jeszcze do kwestji szkolnictwa piwowarskiego zaznaczyć należy, że jednoroczna szkoła piwowarska, jaka dotąd przez 3 lata prosperowała przy Wyż. Szkole Przemysłowej w Krakowie, była tylko instytucją przejściową, która mogłaby być i nadal dla potrzeb przemysłu piwowarskiego wystarczającą, gdyby browary wysyłały do niej potrzebną ilość kandydatów, mających wymagany cenzus naukowy, wynoszący co najmniej 4 kl. szkoły średniej.

Jednak mimo to, że odstąpiono od pierwotnego projektu utworzenia 2-letniej szkoły piwowarskiej, co rzeczywiście byłoby właściwszem, uwzględniając ciężkie położenie materjalne praktykantów, zdecydowano się narazie na uruchomienie szkoły jednorocznej. Jednak okazało się, że browary nasze nie mają tylu praktykantów, nawet o skromnych bardzo kwalifikacjach, aby mogły stale dostateczną ich ilością szkołę zasilać. Z drugiej strony—nawet ta nieznaczna ilość, jaka w ostatnim roku zgłosiła się do szkoły, mogła ją ukończyć tylko dzięki wydatnej pomocy materjalnej CZPP. i S., czerpiąc z tego źródła stypendja i środki, na uiszczenie obowiązujących opłat szkolnych itp.

W nadchodzącym roku szkolnym Szkoła piwowarska, dla braku dostatecznej ilości kandydatów z praktyką, znowu czynną nie będzie.

Jest zupełnie rzeczą zrozumiałą, że dla tutejszej Szkoły przemysłowej, jako całości, tego rodzaju stan, że jakiś oddział Szkoły jest naprzemian raz czynny, to znowu nieczynny, jest bardzo uciążliwy, gdyż nastręcza poważne trudności przy ustalaniu godzin zajęć dla personelu nauczycielskiego. To też przypuszczam, że zakład nasz już więcej jednorocznej szkoły piwowarskiej urządzać nie będzie. Mamy jednak nadzieję, że sprawa kształcenia fachowców dla przemysłu piwowarskiego zostanie przez naszą szkołę pomyślniej rozwiązaną. Jak już swego czasu w „Przemyśle Piwowarskim“ (Nr. 2 za maj i czerwiec 1925 r.) zaznaczono, Wydział chemiczny Krakowskiej Szkoły Przemysłowej uległ gruntownej reorganizacji, polegającej na zmodernizowaniu planu naukowego zastosowanego bardziej do potrzeb bieżącej chwili, a najistotniejszą nowością jest wprowadzenie na IV roku specjalizacji. Nowy plan wchodzi już stopniowo w życie i od roku szkolnego 1927/8 uczniowie IV roku będą się rozdzielać na 2 grupy — jedna grupa specjalizować się będzie w przemyśle czysto chemicznym, druga zaś w przemyśle rolniczym, głównie w przemyśle fermentacyjnym.

Jeżeli się zważy, że do szkoły piwowarskiej przyjmowano kandydatów bez żadnego egzaminu wstępnego, byleby tylko wykazali się posiadaniem praktyki piwowarskiej, a ponieważ w ciągu trzech lat nigdy nie było pełnej ilości takich kandydatów, przeto musiano dopełniać kurs uczniami bez praktyki; na wydział chemiczny, podobnie jak na inne 4-letnie wydziały Szkoły muszą kandydaci poddać się egzaminowi wstępnemu, który z powodu dużego napływu uczniów pozwala na bardzo dokładną selekcję materjału uczniowskiego. Czteroletni okres nauki przerzedza w dalszym ciągu zastęp przyjętych uczniów, tak iż szkołę kończą tylko uczniowie, którzy naprawdę zdołali nabyć gruntowne wiadomości zarówno z dziedziny nauk ogólno-kształcących, jak i technicznych.

Dla lepszej orjentacji pozwolę sobie przedłożyć program nauk obecnego wydziału chemicznego (podkreślając na IV roku tylko przedmioty dla grupy, specjalizującej się w przemyśle rolniczym), i zestawić go z planem nauk jednorocznej szkoły piwowarskiej.

PLAN NAUKI
w jednorocznej Szkole piwowarskiej.

	I-szy semertr	2-gi semestr
1) Matematyka	3	—
2) Fizyka	3	—
3) Chemja ogólna	6	—
4) Botanika	1	—
5) Mikrobiologja	—	2
6) Technologja i Kontrola ruchu piwo-		6
warstwa	4	12
7) Laboratorjum fermentacyjne . .	12	3
8) Maszynoznawstwo	3	3
9) Elektrotechnika	—	1
10) Nauka o naczyniach i aparatach brow. .	—	1
11) Ocenianie materjałów surowych . .	—	—
12) Buchalterja	2	—
13) Higjena przemysłowa . . .	—	2
14) Ustawodawstwo browarniane . .	—	2
Razem .	34	32

Z zestawienia obu planów nie trudno wywnioskować, że ukończeni uczniowie Wydziału chemicznego przedstawiać muszą prawdziwych techników, nie ustępujących pod względem zasobu nabytych wiadomości, zwłaszcza technicznych, wychowankom politechnik.

Uczniowie naszej szkoły piastują najwyższe nawet stanowiska w różnych gałęziach przemysłu, a obecnie, gdy będą specjalizowali się w przemyśle fermentacyjnym, zdobędą wszelkie dane do odgrywania takiejże roli i w przemyśle piwowarskim.

PAŃSTWOWA SZKOŁA PRZEMYSŁOWA W KRAKOWIE.

PLAN NAUKI NA WYDZIALE CHEMICZNYM.

	K U R S	I rok		II rok		III rok		IV rok		
	S E M E S T R	1	2	3	4	5	6	7	8	Razem
1	Religja	1	1	1	1	1	1	—	—	6
2	Język polski	3	3	2	2	2	2	—	—	14
3	Historja powszech i geografja powsz. i gospodar.	4	4	—	—	—	—	—	—	8
4	Historja i geografja Polski	—	—	2	2	2	2	—	—	8
5	Język obcy	2	2	2	2	2	2	—	—	12
6	Prawoznawstwo. Nauka o ustroju państwa .	—	—	—	—	—	—	—	2	2
7	Zasady ekonomji	—	—	—	—	—	—	2	—	2
8	Rachunkowość i korespondencja . . .	—	—	—	—	—	—	2	2	4
9	Gimnastyka	2	2	2	2	—	—	—	—	8
10	Higjena ogólna i zawodowa	—	—	—	—	—	2	—	—	2
11	Matematyka . . , . . .	8	7	4	4	—	—	—	—	23
12	Fizyka z ćwiczeniami	6	6	4	4	—	—	—	—	20
13	Nauka o rzutach z ćwicz. rysunk. . . .	2	—	—	—	—	—	—	—	2
14	Rysunek odręczny	2	—	—	—	—	—	—	—	2
15	Szkicowanie i kreślenie maszyn . . .	—	3	3	3	—	—	—	—	9
16	Mineralogja	—	—	3	—	—	—	—	—	3
17	Ćwiczenia w warsztatach mechanicznych . .	6	4	—	—	—	—	—	—	10
18	Nauka o maszynach	—	—	2	2	3	3	4	4	18
19	Elektrotechnika z ćwiczeniami . . .	—	—	—	—	3	2	2	2	9
20	Chemja ogólna	6	4	—	—	—	—	—	—	10
21	„ nieorganiczna	—	—	5	5	—	—	—	—	10
22	„ organiczna	—	—	—	—	5	5	—	—	10
23	„ analityczna	—	—	1	1	1	1	—	—	4
24	Fizykochemja i Elektrochemja . . .	—	—	—	—	—	—	3	2	5
25	Technologja chemiczn. nieorganiczna. . .	—	—	—	—	6	6	—	—	12
26	Technologja chem. org. I (przemysł rolniczy) .	—	—	—	—	—	—	4	4	8
27	Technologja chem. org. II (inne działy) . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
28	Ćwiczenia w pracowni chem. ogólnej . .	—	6	—	—	—	—	—	—	6
29	Cwiczenia w pracowni chem. analitycznej . .	—	—	11	14	10	9	—	—	44
30	Ćwiczenia w preparatyce chemicznej . .	—	—	—	—	7	7	—	—	14
31	Cwiczenia w pracowni technol. chemiczn. (uczn. przemysł. roln.)	—	—	—	—	—	—	6	6	12
32	Ćwiczenia w pracowni fermentacyjnej (uczn. przemysłu roln.	—	—	—	—	—	—	15	16	31
	Razem .	42	42	42	42	42	42	42	42	336

Niniejszy plan zatwierdzony pismem Ministerstwa z dn. 5 maja 1925 r. za Nr. 5345.

Wszelka inna kombinacja szkolenia fachowców dla tego przemysłu byłaby w obecnych warunkach tylko dalszem kosztownem eksperymentowaniem, które u nas niestety na polu szkolnictwa stało się modnym sportem, a niedopatrzeniem i niedocenieniem sprawy naprawdę celowej i rokującej pewne widoki.

Przemysł piwowarski w obecnej dobie jest zbyt poważny i wymagający wiele prawdziwie fachowej wiedzy, opartej na gruntownem przygotowaniu teoretycznem, aby go można było na dłuższą metę zasilać pseudofachowcami, rekrutującymi się z ludzi, przychodzących na rok do szkoły, do jakiej nie dorośli, ze względu na niski poziom poprzednich studjów.

Naodwrót wyspecjalizowani uczniowie wydziału technicznego niewątpliwie przedstawiać będą materjał, nieustępujący pod względem zasobu wiedzy absolwentom Wiedeńskiej akademji piwowarskiej.

Pragnąćby tylko należało, aby takim uczniom otworzono chętnie bramy do browarów, dano możność odbycia sumiennej praktyki, a przemysł ten dochowa się w niedługim czasie światłych fachowców.

Nadszedł już dawno czas, aby w przemyśle piwowarskim przełamać pewne przesądy i nabrać przekonania, że dzisiejszy przemysł piwowarski to żadna „sztuka piwowarska", pełna misterjów i tajemnic, do rozwiązania których powołani są tylko obcokrajowcy, trzeba raz zerwać z tradycją, że „sztuki piwowarskiej" wyuczyć się można dopiero po wieloletniem myciu beczek i zamiataniu posadzek. Bez przesądów i konserwatyzmu należy uznać, że jest to bardzo poważny przemysł, który już dawno wyzwolił się z tajemniczej empirji, aby tem gruntowniej oprzeć się na najnowszych zdobyczach z różnych dziedzin wiedzy, i że do opanowania tego przemysłu potrzebna jest, jak w każdym dużym przemyśle, najpierw teoretyczna wiedza, a potem sumienna praktyka, a nie odwrotnie i nie oddzielnie. (Nie chcąc być mylnie zrozumianym, zaznaczam z naciskiem, iż oceniając jaknajwyżej potrzebę gruntownej i wszechstronnej praktyki w tym zwłaszcza przemyśle, żywię jednak przeświadczenie, że najpierw powinna być szkoła, a potem praktyka, oparta już na teoretycznych wiadomościach fachu).

Również na tem miejscu zaznaczyć muszę, że pracownicy, mający zająć odpowiedzialne stanowiska techniczne w tym przemyśle, muszą być ludźmi, którzyby nietylko ukończyli raz techniczną szkołę i nabyli fachowych wiadomości w praktyce, ale niemniej muszą dawać gwarancję, że będą zdolni kroczyć na tem polu z duchem czasu naprzód, a zatem muszą to być ludzie o wyższym stopniu ogólnej inteligencji i władający w dostatecznej mierze przynajmniej językiem niemieckim, aby mogli korzystać ze skutkiem z fachowej literatury, jakiej w języku polskim dotąd prawie zupełnie brak.

Ten moment w mojem przekonaniu, bardzo ważny przemawia również bardzo na korzyść uczniów z ukończonym wydziałem chemicznym w porównaniu z absolwentami jednorocznej czy ew. innej krótkotrwałej szkoły piwowarskiej, którym z reguły brak znajomości jakiegokolwiek języka obcego, a tem samem odjęta jest im możność dalszego kształcenia się.

W powyżej naszkicowany sposób ujęta sprawa szkolenia fachowców dla przemysłu piwowarskiego ma jeszcze i tę korzystną stronę, że przemysł otrzyma kandydatów, wykształconych kosztem Państwa. I jeżeli mimo to pożądana będzie pewna pomoc ze strony Zrzeszeń piwowarskich, to tylko od czasu do czasu w formie niedużych subwencji na lepsze wyposażenie specjalnych laboratorjów IV roku (gdyż dotowanie przez rząd jest w obecnych czasach bardzo niewystarczające) i ewentualna pomoc materjalna dla biedniejszych a godnych uczniów na pokrycie opłat szkolnych, wycieczek naukowych, a może w wyjątkowych wypadkach zwrotnych stypendjów.

Wyłuszczywszy w ten sposób moje poglądy na sprawę kształcenia fachowców do zawodu piwowarskiego, sądzę że miarodajne sfery przemysł ten reprezentujące, uznają je również za najbardziej realne i celowe.

Rozwój słodownictwa i piwowarstwa we Włoszech.

Włochy są krajem, produkującym od wieków bardzo znaczne ilości wina, które stanowi nie tylko ważny produkt spożycia wewnętrznego, ale i poważny przedmiot wywozu. Produkcja wina we Włoszech przeciętnie wynosiła w ostatnich czasach około 45 miljonów hektolitrów, co na mieszkańca daje 1,3 hektolitra. Wobec tych pokaźnych cyfr produkcja piwa wyrażona w liczbach przedstawia się bardzo niekorzystnie. W roku 1925 wyprodukowano wszystkiego 1.340.000 htl. Spożycie na mieszkańca wynosi około 3 litrów. Liczby te nie rokowałyby świetnej przyszłości przemysłowi piwowarskiemu we Włoszech, gdyby przemysł piwowarski w tym kraju istniał już oddawna. Nie trzeba jednak zapominać o tem, że produkcja piwa we Włoszech jest zjawiskiem ekonomicznem zupełnie nowem, należącem właściwie całkowicie do XX-go stulecia. W roku 1900 produkowano we Włoszech zaledwie 145 tysięcy hektolitrów

piwa. Na powolny rozwój piwowarstwa włoskiego wpływał przedewszystkiem fakt, iż piwo miało bardzo niebezpiecznego konkurenta w postaci wina. Niemniej jednak ważną przyczyną był brak surowców. Słód i chmiel były przywożone z Czechosłowacji i z Niemiec. Stosunki jakie panowały we Włoszech przed wojną, kiedy kraj cały znajdował się w letargu ekonomicznym, nie sprzyjały rozwojowi gałęzi przemysłu, gdzie była potrzebna inicjatywa i odwaga. Właściwie dopiero wojna zmusiła rolnictwo włoskie do wzmożonej produkcji jęczmienia. Włochy w tym czasie były odcięte przez front wojenny od swych zwykłych dostawców. Doświadczenia poczynione przez doświadczalne stacje rolnicze stwierdziły, iż w niektórych miejscowościach Włoch można otrzymać jęczmień, dający słód pod względem jakościowym niewiele ustępujący słodowi czechosłowackiemu. Pierwsze doświadczenia były robione z jęczmieniem sycylijskim, później okazało się, że podobne rezultaty można otrzymać i w wielu innych miejscowościach.

Doświadczenia o czysto teoretycznym charakterze prawdopodobnie pozostałyby bez większego znaczenia dla włoskiego piwowarstwa, gdyby nie epokowa zmiana która w okresie powojennym zaszła w stosunkach politycznych i ekonomicznych Włoch. Dążność do unarodowienia przemysłu włoskiego i do ekspansji ogarnęła i przemysł piwowarski. Faszyzm udzielił swej energji najbardziej zaniedbanym gałęziom życia gospodarczego w kraju. Doświadczenia rolniczych stacyj doświadczalnych zaczęto stosować na wielką skalę i dzisiaj już bardzo znaczne tereny znajdują się pod uprawą specjalnych gatunków jęczmienia, który może znaleźć zastosowanie w piwowarstwie. Powstało specjalne towarzystwo akcyjne S. A. Malterie Italiane, które stale rozwija i doskonali pod względem technicznym włoski przemysł słodowniczy. Prócz tego duże słodownie posiadają browary Giacomo di Livorno, S. A. Birrificio SpJuga di Chiavenna, Paszkowski we Florencji, Wührer w Brescia i t. d.

Najważniejszą przeszkodą, jaką spotyka w swym rozwoju przemysł słodowniczy włoski, jest konkurencja słodu zagranicznego głównie czechosłowackiego. W ostatnich czasach w chwili zawierania traktatu handlowego włosko - czechosłowackiego, Czechosłowacja czyniła wszelkie możliwe wysyłki, by dla swojego słodu i piwa otrzymać jaknajwiększe ustępstwa celne. Związki piwowarskie włoskie w znacznej mierze pokrzyżowały te plany. Czechosłowacja podczas rokowań zwracała uwagę na to, że zapotrzebowanie przemysłu piwowarskiego na słód sięga 300 tysięcy q, a produkcja włoska może dać zaledwie 100 tysięcy. Włoski przemysł piwowarski i słodowniczy wskazał na fakt, iż ogólna produkcja jęczmienia już teraz wynosi 2.359.000 q i że zupełne wyemancypowanie się od przemysłu słodowniczego czechosłowackiego jest możliwe przy pewnych wysiłkach i przy zwróceniu większej uwagi na produkcję pewnych gatunków jęczmienia. Ale może to nastąpić tylko w tym wypadku jeżeli rząd otoczy opieką młody przemysł słodowniczy włoski, który nie jest jeszcze w możności przeciwstawić się konkurencji czechosłowackiej popieranej przez wyraźny dumping.

Unarodowienie przemysłu słodowniczego we Włoszech przedstawia wielkie korzyści dla gospodarstwa narodowego i dla państwa, ponieważ produkcja ta przedstawia wartość 90 miljonów lirów, a znaczna część tej sumy jest wysyłana obecnie zagranicę jako zapłata za importowane surowce.

Przemysł piwowarski we Włoszech poniekąd skorzystał na tem, iż zaczął rozwijać się dosyć późno. Pozwoliło mu to zużytkować w urządzeniach browarów najnowsze zdobycze techniki. Ze względów klimatycznych szczególnem powodzeniem cieszy się tam system Nathan'a. Klimat również wpływa na to, iż wielki nacisk jest kładziony na urządzenia chłodnicze. Dopiero najnowsze zdobycze techniki w dziedzinie chłodnictwa i piwowarstwa stworzyły podstawę dla jaknajpomyślniejszego rozwoju produkcji piwa we Włoszech. Najniebezpieczniejszy konkurent piwa — wino, w ostatnich czasach spotyka się z tendencją władz włoskich zmierzającą do zmniejszenia alkoholizmu. Nie ulega najmniejszej wątpliwości, że piwowarstwo na tem skorzysta. Spożycie wina wewnątrz Włoszech ulegnie zmniejszeniu i wino będzie musiało szukać nowych rynków zbytu poza granicami Włoch. W chwili obecnej eksport wina spadł dosyć znacznie. Prawdopodobnie z powodu niedostatecznej inicjatywy ze strony producentów.

Przedstawiciele związków piwowarskich we Włoszech uważają, iż na rynku wewnętrznym bardzo prędko przyzwyczają konsumentów do spożycia piwa i rozwiną świetnie przemysł piwowarski, jeżeli przynajmniej w okresie pięcioletnim włoskie słodownictwo i piwowarstwo będzie bronione przed odpowiednią polityką celną rządu.

Polska wystawa w Algierze.

Staraniem zrzeszenia polskiej ekspedycji gospodarczej oraz polsko-francuskiej izby handlowej w Warszawie urządzono wystawę polskich produktów w Algierze. Wystawa cieszy się dużem powodzeniem. Szczególne zainteresowanie wzbudza polski słód i polski chmiel.

Rezultaty prohibicji.

Korespondent „Temps" donosi z Nowego Jorku, iż opinja amerykańska jest przerażona niebywałym wzrostem przestępczości w Stanach Zjednoczonych. Prawdziwa fala przestępstw przechodzi przez Nowy Jork, Chicago i Filadelfję. Szczególnie sytuacja jest przykra w Chicago, które czasami robi wrażenie miasta opanowanego przez bandytów. Nie jest to oskarżenie, jak mówi korespondent „Temps" pozbawione podstaw. Jenerał Dawes, prezydent senatu, złożył w izbie wyższej petycję podpisaną przez p. M. Williamsa, dziekana wydziału prawnego i przez jego brata. W petycji tej bracia Williams zwracają uwagę na to, że w ciągu ostatnich 12 miesięcy dokonano wielu zamachów dynamitowych oraz wielokrotnie wymuszano pieniądze pod groźbą śmierci przyczem sprawcy tych wszystkich zbrodni pozostali niewykryci. Bracia Williams uważają, iż ten stan rzeczy jest w znacznej mierze spowodowany przez prawo Volstaedt'a, będące źródłem wszelkiej demoralizacji. Najlepszym dowodem tego, jak twierdzi petycja, jest fakt, iż w Chicago przestępcy w porozumieniu z przedstawicielami władz kierują pięciu wielkiemi potajemnemi słodowniami. Bracia Williams oskarżają prokuratora Crove, że brał udział w bankiecie, który na jego cześć wydał bandyta Genna. Podziwiać należy wytrwałość federalnych władz amerykańskich, które pomimo oczywistego niepowodzenia prohibicji, nie przestają obstawać przy jej wykonaniu, czego najlepszym dowodem jest podróż jenerała Andrews'a, prohibicyjnego dyktatora do Anglji celem omówienia z rządem angielskim środków, uniemożliwiających kontrabandę alkoholu z Anglji do Stanów Zjednoczonych.

Prohibicja w Norwegji.

Oficjalna statystyka, niedawno opublikowana, dowodzi, iż prohibicja wprowadzona w Norwegji nie wpłynęła na poprawę stosunków w kraju ani pod

względem moralnym, ani pod żadnym innym. W wielu miejscowościach wzrasta wyrób domowy alkoholu i nielegalny handel trunkami. Ilość zbrodni spowodowanych przez alkoholizm wzrosła. Sfery rządowe i prawodawcze po tej nieudanej próbie postanowiły odwołać się do narodu w sprawie dalszego trwania prohibicji. Parlament norweski wyznaczył na dzień 18 października plebiscyt, który zdecyduje w tej sprawie. Gabinet norweski wydał dekret, w którym zabrania się propagandy w kościołach na rzecz prohibicji.

Poszukiwanie skarbu.

W Stanie Minnesota niedaleko miejscowości Henderson na głębokości 10 metrów pod ziemią znajdują się piwnice, w których od 60-ciu lat spoczywa 40 tonn piwa. W miejscu tem znajdował się browar p. Charlesa Ney'a, zburzony roku zeszłego. Właściciel browaru pozwolił czterem młodym ludziom na rozpoczęcie poszukiwań pogrzebanego skarbu, który znajduje się pod ziemią od 1866 roku. W roku tym piwo zostało umieszczone w piwnicach przez dawnego właściciela browaru Jakóba Ryttera. Wkrótce potem zawalił się korytarz prowadzący do piwnicy i od tego czasu piwo pozostało w zapomnieniu pod ziemią.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	21/VII.	27.
Poznań.	23/VII.	25.20 — 27.50.
Lublin.	21.VII.	27 — 28.
	22/VII.	27 — 28.
	26/VII.	26 — 28.
Praga.	23/VII.	wyb. 190 — 160 kc.
Berlin.	21/VII.	190 — 205 Mk. n.
	24/VII.	190 — 205 Mk. n.
	26/VII.	190 — 204 Mk. n.
New York.	22/VII.	76 cts. za bushel.
	24/VII.	76 cts. za bushel.
Chicago.	20/VII.	65 — 77 cts. za bushel.
	22/VII.	65 — 77 cts. za bushel.
	19/VII.	69 — 77 cts. za bushel.

CENY CHMIELU.

Lublin. Zapotrzebowanie zwiększone. Podaż wystarczająca.

Lwów. 7.VII. Chmiel I 1925 r. 100 dol.
„ II 70 — 85 za kg.
Rozwój młodej rośliny pomyślny.

Praga. 22/VII. W Żatecu ruch ożywiony. Notowano 3150 — 3275 za 50 kg. Gatunki średnie 3050 kc. W tranzakcjach terminowych notowany po 3009 — 3100 kc. za 50 kg.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł 120.—; 1/2 str. Zł. 60.—; 1/4 str. Zł. 30.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7